

# Panettone ticinese a Palazzo federale e in Vaticano

Questo è stato il gran finale della SMPPC - Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri del Canton Ticino - per il loro centenario. Giovedì scorso hanno distribuito circa 60 kg di panettone tradizionale e nostrano ai Parlamentari presso il Café des Alpes all'interno del Palazzo federale e dal sud è arrivato un esempio di qualità per la nostra professione.

«Inoltre, vogliamo dire con garbo che abbiamo ancora un rappresentante ticinese a Palazzo federale con Ignazio Cassis», ha detto Massimo Turuani, presidente della SMPPC e Giuseppe Piffaretti, Gran Maestro della Confraternita Ticinese di Cavalieri del Buon Pane. Ad ogni Parlamentare è stato dato un piccolo panettone, confezionato in una scatola con il logo della celebrazione del 100° anniversario. Erano felici della dolce sorpresa e dell'incantevole visita dalla Svizzera meridionale.

Claudia Vernocchi



Massimo Turuani e Giuseppe Piffaretti a Palazzo Federale.

Ancora una volta quello che è unanimemente conosciuto come il più pregiato prodotto della nostra professione ha potuto fregiarsi delle luci della ribalta in due sedi prestigiose.

Oltre alla presenza (e non è la prima volta) a Palazzo federale, quest'anno la nostra associazione ha avuto l'onore di affacciarsi anche tra le mura della Santa Sede. Infatti sono state le Guardie svizzere del Papa a ricoprire il ruolo di giuria per una degustazione avvenuta in Vaticano.

Il nostro Marchio garanzia di qualità SMPPC è quindi riuscito una volta in più a rendersi artefice di un ulteriore riferimento.

Episodi questi che suggellano un ulteriore riconoscimento a questa importante veste che il nostro panettone ricopre con costante garanzia di piena riuscita. Questa è una straordinaria forma di considerazione alle nostre fatiche.

Massimo Turuani



Giuseppe Piffaretti tra le Guardie svizzere in Vaticano.



Con Marco Romano Consigliere nazionale.



Con i parlamentari Erich von Siebenthal e Toni Brunner con il panettone artigianale ticinese.

# Panini-Müesli



## Dichiarazione

### Lista degli ingredienti

**Farina di frumento, grano duro, latte intero, miglio 9%, farina d'avena 8%, mele 6%, uova (CH), farro (UrDinkel-Pops), yogurt naturale**, concentrato di succo di pera (colorante zucchero caram.), lievito di panett., sale da cucina iodato.

### Valori nutritivi per 100 g

Valore energetico 1152 kJ / 275 kcal. Lipidi 3 g, di cui acidi grassi saturi 0,6 g; glucidi 48 g, di cui zuccheri 3,8 g; proteine 10 g; sale 1,7 g. Dichiarazione, valori nutritivi e calcoli si rapportano esclusivamente a questa ricetta.

## Messa a bagno (2850 g)

300 g Piccoli fiocchi d'avena  
425 g Fiochi di miglio  
700 g Mele, con buccia finemente grattugiate  
1425 g Latte

285 g Succo di pere, addensato, non zuccherato; diluire in acqua

230 g Lievito di panetteria  
425 g Yogurt naturale

1400 g Impasto fermentato  
2850 g Messa a bagno; miscelare tutti gli ingredienti per 10 min.

## Panini-Müesli (11775 g)

2850 g Farina di frumento 1100  
1425 g Farina fine di grano duro  
1710 g Acqua

170 g Sale da cucina; aggiungere alla fine del

tempo di miscelazione impastare delicatamente  
430 g Farro UrDinkelpops; impastare brevemente all'impasto

Fermentazione: 75-90 minuti

## Miscela di superficie (1200 g)

600 g Piccoli fiocchi d'avena  
600 g Fiochi di miglio

## Ingredienti (880 g)

180 g Farina da spolvero; per la lavorazione  
700 g Uovo per lucidare la superficie

## Tempo | Prezzo

Tempo (235 pezzi): 100 min.  
Prezzo per pezzo: CHF 1.20.

# Preparazione



## Preparazione messa a bagno

Grattugiare finemente le mele e mescolare con gli altri ingredienti. Coprire e lasciar gonfiare in frigorifero a 5 ° C durante la notte.



## Lavorazione

Dividere l'impasto in pezzi da 1500 g e arrotondarli. Allungati, lucidare con uovo e schiacciare la miscela sulla superficie.



## Taglio

Tagliare i pezzi di pasta con l'attrezzo speciale e separarli un po'. Coprire bene e lasciarlo lievitare sul telaio d'infornamento.

## Cottura

Introdurre in un forno a medio calore vaporizz. Dopo la metà della cottura, aprire leggermente il tiraggio e cuocere il pane in modo croccante.

Panettone d'autore 2017

## Resoconto della «dolce» giornata

Sabato 2 dicembre si è tenuto all'ex Asilo Ciani di Lugano, la tredicesima edizione del panettone artigianale ticinese che si fregia del «Marchio garanzia di qualità SMPPC».

Il protagonista principe della giornata, il «Panettone» con il Marchio garanzia di qualità SMPPC, ha richiamato gli affezionati visitatori alla tredicesima edizione a Lugano presso l'ex Asilo Ciani. Gli espositori autorizzati al «Marchio» hanno saputo offrire il meglio della loro arte a grandi e a piccini. Un sentito ringraziamento va al sindaco Marco Borradori che non manca mai di allietare la «dolce» giornata con la sua gradita visita.

### Il Marchio garanzia di qualità SMPPC

Nello scorso millennio, la Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri del Ct. Ticino ha creato un marchio collettivo per la tutela della qualità del panettone artigianale ticinese. Il «Marchio» è registrato presso l'Istituto Federale della Proprietà Intellettuale ed è tutelato dalla legge sulla protezione dei marchi. La SMPPC mette a disposizione il «Marchio» esclusivamente ai propri soci produttori di panettoni e prodotti affini, che hanno sottoscritto il regolamento e che sottopongono annualmente il loro prodotto all'esame.

### Grande concorso

Per festeggiare il centenario dell'associazione, si è organizzato un grande concorso intitolato il «panettone rumoroso». Premio in palio 2000 CHF. I partecipanti dovevano tramite cuffie, ascoltare il misterioso «rumore» e scrivere la risposta sulla scheda a disposizione. A gennaio vi informeremo sul vincitore. Il premio andrà a favore di Telethon, nel caso in cui nessuno avrà risposto correttamente.

### Telethon

Per il terzo anno consecutivo, Telethon è il gradito ospite della manifestazione. Quest'anno al centro del patio, ha regalato grandi sorrisi ai bimbi che hanno potuto scegliere una delle simpatiche mascotte tramite il sostegno a questa importante fondazione che raccoglie donazioni per sostenere le persone affette da malattie genetiche rare.

### Mercatino di Natale

Fedeli anche gli espositori esterni che partecipano sempre con entusiasmo all'evento portando profumi, sapori e tanta allegria.

Sandra Fogato



Lo spazio riservato al concorso: «Il panettone rumoroso».



Fondazione Telethon azione Svizzera ospite per la terza volta.



# I fedeli espositori esterni

Ad incorniciare «Panettone d'autore» è il mercatino di Natale. Gli affezionati espositori con i loro prodotti artigianali di qualità portano profumi, sapori e tanta allegria.



Miele e marmellate Km zero dei signori Zanatta di Stabio.



Pausa Caffè, torrefazione artigianale di Rivera.



Ti-Gel di S. Antonino con prodotti per pasticceria e gelateria.



Novità 2017: R. Storni di S. Capriasca, birra in abbinamento ai panettoni.



Lydia Fersini «Lady Lydi» di Vignanello con biglietti unici per tutte le occasioni.

## Il nostro futuro deve essere assicurato

Il settore Panetteria-Confetteria svizzera si orienta nuovamente. Il mercato sta cambiando, <sup>2</sup>/<sub>3</sub> della merce si acquista tramite i grandi distributori e i dettaglianti, relativamente con canali alternativi. Il mercato è saturo, i prodotti sono disponibili 7 giorni/24 ore. Il consumatore pretende tutto il giorno un assortimento fresco e ampio, «fresco» viene associato a «caldo». La nostra associazione è anche in questa area di tensione!

### Qualità come punto focale

Le aziende artigianali si stanno posizionando con una strategia di qualità, se è possibile utilizzano prodotti regionali, producano più volte al giorno fresco sul posto, così si accorciano i canali di vendita e mantengono i contatti personali con la clientela per i servizi di vendita e la consulenza. I processi di produzione e di vendita possono essere controllati in modo

ottimale e le esigenze dei clienti possono essere riconosciute e implementate in modo tempestivo.

### Osservare i cambiamenti

Ecco perché stiamo osservando come evolveranno le esigenze dei consumatori nei prossimi cinque-sette anni o quali tecnologie potrebbero modellare le nostre vite quotidiane. E ultimo ma non meno importante, ovviamente, quali cambiamenti sociali influenzeranno il comportamento dei consumatori.

### Possibilità per il nostro settore

Come contrappunto alla globalizzazione e all'avvento di sempre più tecnologia, anche i valori come la patria, la provenienza e la manualità nel mestiere tornano ad avere una grande importanza. Questa è una grande possibilità per il nostro settore, per le nostre professioni e per

ogni panetteria-pasticceria commerciale che ha una solida esperienza e capisce il proprio mestiere.

### Il compito dell'associazione

La PCS, come tutti le altre associazioni di settore, si trova davanti ad una grande sfida. Il nostro compito, in primis è quello di essere fornitore di servizi per i nostri membri. Però anche come rappresentante e collaboratore per il nostro settore, siamo la persona di contatto in politica, economia e in pubblico. Così per voi è più facile ottenere risultati con meno sforzi amministrativi.

### Diventare più potenti

In futuro ci sono delle modifiche all'interno dell'associazione. Vogliamo diventare più potenti ed efficaci usando le nostre sinergie. Le strutture sono di altri tempi, quando l'associazione era più grande, quando le pre-

tese sociali e le economie di mercato erano più piccole e diverse. Un'azione efficace richiede un riconoscimento tempestivo. Vogliamo guardare in avanti, riconoscere e definire le opportunità e la necessità di agire in tempo utile e quindi identificare le opzioni per una soluzione. Un'azione di successo richiede anche una solida base finanziaria e indipendenza.

### Apriamo gli occhi

Ovunque ci troviamo, gran parte della nostra percezione dipende dal nostro atteggiamento. Tante volte si risolve tutto con delle soluzioni non convenzionali, soluzioni che ci aprono gli occhi e che ci indicano la strada giusta. Auguro a tutti Voi, di poter decidere quotidianamente, di prendere la vita dal lato giusto. Per il 2018 vi auguro ottima salute, successi aziendali e tanti momenti piacevoli. Urs Wellauer, direttore PCS

Annuncio



Il team PANVICA, il vostro partner per tutte le questioni relative alle assicurazioni sociali e di persone, la ringrazia per la vostra fiducia e fedeltà.

Auguriamo a voi e ai vostri familiari un Natale sereno e un nuovo anno di successo, fortuna e ricco di salute!



Iniziativa Prezzi equi

# Consegnate 107 908 firme

L'iniziativa popolare federale «Stop all'isola dei prezzi elevati – per prezzi equi» è stata presentata martedì scorso con 107 908 firme autenticate.

L'iniziativa prezzi equi intende creare le basi per misure legali efficaci contro gli abusivi del sovrapprezzo in Svizzera. La PCS ha sostenuto la raccolta delle firme insieme a molte associazioni delle PMI (piccole medie imprese), ai datori di lavoro e alle organizzazioni per la tutela dei consumatori. Il comitato dell'iniziativa include politici di tutti i partiti svizzeri.

## Differenze di prezzo

Molti prodotti importati, come utensili, attrezzature, macchinari e abbigliamento costano molto di più

in Svizzera che all'estero. Le differenze di prezzo sono solo in minima parte dovute al maggiore salario svizzero, alle infrastrutture o ai costi di noleggio. I fornitori stranieri sfruttano il loro potere di mercato mantenendo artificialmente alti i prezzi in Svizzera prendendo di mira il potere d'acquisto.

## Iniziativa trattata da poco

Le misure contro gli abusi di sovrapprezzo in Svizzera sono fallite in diverse occasioni presso il Parlamento. Solo di recente la Commissione economica del Consiglio degli

Stati ha trattato l'iniziativa parlamentare «Eccessivi prezzi all'importazione» e «Abolizione degli obblighi di approvvigionamento interni» dell'ex Consigliere di Stato Hans Altherr (PLR – Appenzello Esterno).

## Concorrenza internazionale

Le piccole medie imprese svizzere sono esposte alla concorrenza internazionale e devono poter produrre alle medesime condizioni.

La petizione era stata lanciata il 20 settembre 2016.

PCS

In primo piano

## Passaggio alla Panvicaplus



R. Keller, dir. della Cassa Pensioni presso la Cassa di comp. Panvica.

«Il cambio alla Fondazione di previdenza Panvicaplus per il 1.1.2018 sviluppa degli effetti su fine/inizio anno?»

In linea di massima i lavori connessi per fine/inizio anno procedono come di consueto. A dicembre i datori di lavoro ricevono le liste, con le quali comunicare alla Cassa gli stipendi per il 2018. Dopo la ricezione, verranno registrate dalla Panvicaplus. Se la comunicazione giunge in tempo utile, i nuovi stipendi possono essere già considerati nella prima fattura di gennaio 2018. Altrimenti i contributi della Cassa pensione verranno ancora calcolati sulla base degli stipendi 2017. La corrispondente correzione dei contributi avverrà con la fattura successiva. Non appena verranno registrati gli stipendi 2018, Panvicaplus procederà all'invio dei nuovi certificati di previdenza con data 1.1.2018. Verso la fine dell'anno, molti assicurati prendono in considerazione l'acquisto alla Cassa pensione. Anche in questo caso non cambia niente. Fino al 31.12.2017 tutti gli assicurati possono eseguire acquisti per l'anno in corso ancora presso la Cassa pensione Panvica. I versamenti eseguiti dal 1.1.2018 vanno alla Panvicaplus. Il team della Cassa pensione della Panvica è lieto di informare riguardo alla procedura per un acquisto.

R. Keller



I contenitori con le firme autenticate.

### «panissimo» 2018

Il Team di redazione «panissimo» ringrazia abbonati e inserzionisti augurando ogni bene per il nuovo anno con quest'ultimo numero. Il primo del 2018 verrà pubblicato in data 12 gennaio.

### Segretariato SMPPC

Il Segretariato della SMPPC rimarrà chiuso da sabato 23 dicembre 2017 a domenica 7 gennaio 2018. In funzione la segreteria telefonica Tel. 091 923 38 28.

### Comunicazione PCS

L'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri rimarrà chiusa da sabato 23 dicembre 2017 a martedì 2 gennaio 2018. Riapertura: 3 gennaio 2018. Tel. 031 388 14 14.